

The most famous and best performing strain for producing American Whiskey. The natural choice for the best **Bourbons** distillers and other **American whiskey** producers. Very good and delicate profile of congeners. Performs well in all kind of grains or blends of grains. Despite its popularity for US whiskies, it is another good option for **grain distilled beverages aged in barrels**.

**INGREDIENTS:** Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier E491 (sorbitan monestearate)

**FERMENTATION TEMPERATURE:** Optimum 20°C – 32°C (68.0°F – 89.6°F). This yeast may ferment at lower temperatures with slower kinetics. At higher temperatures, this yeast may ferment with lower alcohol yields.

**DOSAGE INSTRUCTIONS:** 30 – 50 g/hl

**REHYDRATION INSTRUCTIONS:**

- ❖ Rehydrate the yeast in 10 times its volume of water or wort at 25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F)
- ❖ Leave to rest for 15 minutes
- ❖ Gently stir
- ❖ Pitch in the fermentor

**TYPICAL ANALYSIS:**

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| % dry weight:              | 94.0 – 96.5                   |
| Viable cells at packaging: | > 15 x 10 <sup>9</sup> / gram |
| Total bacteria:            | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Acetic acid bacteria:      | < 1 x 10 <sup>3</sup> / gram  |
| Lactobacillus:             | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Pathogenic microorganisms: | in accordance with regulation |

**STORAGE**

During transport: The product can be transported and stored at room temperature for periods of time not exceeding 3 months, without affecting its performance.  
At final destination: Store in cool (<10°C/50°F), dry conditions.

**SHELF LIFE**

Refer to best before end date printed on the sachet.  
Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.

**Given the impact of yeast on the quality of the final alcohol, we strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.**

TECHNICAL DATA SHEET - SafSpirit™ USW-6 - Rev: APR2016

La souche la plus célèbre et la plus performante pour la production de Whisky américain. Le choix naturel pour les meilleurs producteurs de Bourbons et autres Whiskys américains. Profil très agréable et délicat de congénères. Fonctionne bien dans toutes sortes de grains ou de mélanges de grains. Au-delà de sa popularité pour les Whiskys américains, c'est aussi une bonne option pour les spiritueux à base de grain destinés au vieillissement en barriques.

**INGREDIENTS :** Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monoestérate de sorbitane)

**FERMENTATION :** Optimum 20°C - 32°C. Cette levure peut fermenter à des températures plus basses avec une cinétique plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter avec des rendements d'alcool plus faibles.

**DOSAGE :** 30 – 50 g/hl

**INSTRUCTIONS DE REHYDRATION :**

- ❖ Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C – 35 °C
- ❖ Laisser reposer 15 minutes.
- ❖ Remuer délicatement
- ❖ Ensemencer dans le fermenteur

**SPECIFICATIONS**

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| % matière sèche:                | 94.0 – 96.5                   |
| Cellules viables à l'ensachage: | > 15 x 10 <sup>9</sup> / gram |
| Bactéries totales:              | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Bactéries acétiques:            | < 1 x 10 <sup>3</sup> / gram  |
| Lactobacillus:                  | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |

Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation.

**STOCKAGE**

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.  
A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

**DUREE DE VIE**

Se référer à l'emballage pour la DDM.  
Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FICHE TECHNIQUE - SafSpirit™ USW-6 - Rev: APR2016